SAMSUNG

Bedienung und Zubereitungshinweise

Kompakt-Einbau-Backofen

FQ159ST / FQ159UST

Bedienungsanleitung

Inhalt

Zu dieser Anleitung 2
Wichtige Sicherheitshinweise 2
SICHERHEITSHINWEISE ZUM GERÄT 2
SICHERHEITSHINWEISE ZUR MIKROWELLENFUNKTION 2
Gerät einbauen und anschließen 6
Uhrzeit einstellen 7
Abbildung des Geräts 8
Zubehör 9
Bedienfeld 10
Betriebsarten 11
Backofenfunktion 12
Backofenfunktion wählen 12
Dualen Heißluftbetrieb einstellen 14
Heißluft mit Oberhitze einstellen 15
Ober- und Unterhitze einstellen 16
Grill einstellen 17
Heißluft mit Unterhitze einstellen 18
Garzeit einstellen 19
Endzeit einstellen 20
Timer (mit Endzeit-Vorwahl) 21
Schnellgarprogramme 22
Schnellgarprogramme verwenden 22
Hinweise zu den Schnellgarprogrammen 23
Schnellauftauprogramme 25
Schnellauftauprogramme verwenden 25
Hinweise zu den Schnellauftauprogrammen 26
Allgemeines zu Mikrowellen 27
Mikrowellenfunktion 28
Mikrowellenfunktion verwenden 28
Informationen zu den Mikrowellen-Leistungsstufen 29
Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr 30
Hinweise und Gartabellen für die Mikrowellenfunktion 32
Signalton ausschalten 38
Kindersicherung verwenden 39
Dampfreinigung verwenden 40
Gerät reinigen 41
Reparatur und Lagerung 41
Bei Problemen mit dem Gerät 42
Fehlercodes 43
Technische Daten 44

Zu dieser Anleitung

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein SAMSUNG-Gerät entschieden haben.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise und grund-leg ende Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Geräts.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wieder finden.

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine praktische Kurzanleitung, in der die Verwendung der wichtigsten Funktionen beschrieben ist.

Wichtige Sicherheitshinweise

SICHERHEITSHINWEISE ZUR MIKROWELLENFUNKTION

Bitte beachten Sie unbedingt die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise, um ein Austreten von Mikrowellen und dadurch mögliche Gesundheitsbeeinträchtigungen auszuschließen.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, die Mikrowellenfunktion bei geöffneter Gerätetür zu verwenden, Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Verwendung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Wenn das Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es erst wieder, nachdem es fachgerecht repariert wurde. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
- **(1)** Gerätetür, Türdichtung und Dichtungsoberflächen,
- **(2)** Türscharniere (nicht beschädigt oder locker) oder
- **(3)** Netzkabel.

(d) Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich von entsprechend qualifiziertem und vom Hersteller geschulten Fachpersonal ausgeführt werden.

Wichtige Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

DE

Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten mit der Mikrowellenfunktion sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

1. Wenn Sie die Mikrowellenfunktion verwenden, verwenden Sie **KEIN** Kochgeschirr aus oder mit Metall:
- Metallbehälter
- Geschirr mit Gold- oder Silberverzierungen
- Spieße, Gabeln usw.

Grund Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.

2. Folgendes darf **NICHT** erhitzt werden:
- Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter, z. B. Gläschen mit Babynahrung
- Luftdichte Nahrungsmittel, z. B. Eier, Nüsse mit Schale, Tomaten Grund Durch Erhitzen steigt der Druck im Inneren der Nahrungsmittel an, so dass diese explodieren können.

Grund Aufgrund des erhöhten Innendrucks können diese Nahrungsmittel explodieren.

Tipp Entfernen Sie den Deckel von Behältnissen, und stechen Sie Löcher in die Oberfläche von luftdichten Nahrungsmitteln oder Verpackungen.

3. Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion NICHT, wenn der Garraum des Geräts leer ist. Grund Die Wände des Geräts und das Magnetron können dabei beschädigt werden.

Grund Die Wände des Mikrowellenherds können dabei beschädigt werden.

Tipp Lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, falls Sie den Herd versehentlich einschalten, wenn er leer ist.

4. Achten Sie darauf, dass die Belüftungsschlitze des Geräts NICHT abgedeckt werden.

Grund Das Gerät kann überhitzen bzw. das Material, welches die Schlitze blockiert, kann sich entzünden, da heiße Luft aus dem Gerät nach außen geleitet wird.

5. Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.

Grund Einige Gefäße absorbieren Mikrowellen. Außerdem wird die Hitze stets von den Nahrungsmitteln auf das Gefäß übertragen. Aus diesem Grund sind die Gefäße heiß.

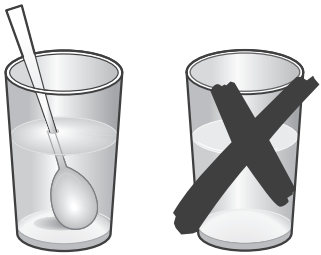
6. Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums.

Grund Auch nach beendetem Zubereitungsvorgang können die Innenwände noch so heiß sein, dass es zu Verbrennungen kommen kann. Bringen Sie keine entzündlichen Materialien mit dem Innenraum des Geräts in Berührung. Lassen Sie das Gerät zunächst auskühlen.

7. So verringern Sie die Brandgefahr im Garraum
- Bewahren Sie kein entflammbares Material im Gerät auf.
- Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder anderem Papier.
- Halten Sie bei Rauchentwicklung die Gerätetür geschlossen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

DE

8. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Mikrowellenfunktion zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung verwenden.
- Warten Sie nach dem Ausschalten des Geräts IMMER mindestens 20 Sekunden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Rühren Sie Getränke und Flüssigkeiten vor dem Erhitzen, einmal zwischendurch und nochmals nach dem Erhitzen um.



- Vorsicht beim Anfassen des Behälters nach dem Erhitzen – Sie können sich verbrennen, wenn der Behälter zu heiß ist.
- Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  * Halten Sie die betroffene Stelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Füllen Sie Behälter **NIEMALS** bis zum Rand. Verwenden Sie Behälter, die oben breiter sind als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit einem engen Flaschenhals können bei Überhitzung explodieren
- Überprüfen Sie **IMMER** erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern.
- Erhitzen Sie Babyflaschen **NIEMALS**, mit Gummisauger, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Beim Erhitzen von Getränken mit der Mikrowellenfunktion kann es zu verzögertem Sieden kommen, so dass die Flüssigkeit erst zu kochen beginnt, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entnehmen. Der Behälter muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird.
- Das Netzkabel darf nicht in Wasser gelangen und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.

10. Halten Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge Abstand.

Grund Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

11. Halten Sie den Garraum des Geräts stets sauber.
- Säubern Sie den Garraum vor und nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie das Gerät jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Grund Nahrungsmittelreste oder Fettspritzer an den Innenwänden oder am Boden können die Oberflächenbeschichtung beschädigen und so die Leistung des Geräts verringern.

12. Es kann vorkommen, dass Sie während des Betriebs Klickgeräusche hören. Dies geschieht vor allem im Auftaumodus.

Grund Wenn das Gerät zu einer anderen Leistungsstufe umschaltet, ist möglicherweise ein solches Geräusch zu hören. Dies ist normal.

13. Wird die Mikrowellenfunktion bei leerem Garraum eingeschaltet, wird die Stromversorgung nach kurzer Zeit aus Sicherheitsgründen automatisch unterbrochen. Nach einer Wartezeit von 30 Minuten kann das Gerät wieder wie gewohnt verwendet werden.

- Es kommt vor, dass auch nach dem Ende der Garzeit der Ventilator des Geräts weiterläuft.

Grund Wenn das Gerät mehrere Minuten für die Nahrungsmittelzubereitung verwendet wurde (Mikrowelle, duale Heißluft, Heißluft mit Oberhitze, Heißluft mit Unterhitze, Heißluft, Flächengrill, Schnellauftauprogramme, Schnellgarprogramme), bleibt nach dem Drücken der Stopptaste oder dem Öffnen der Tür nach dem Ende der Garzeit einige Minuten der Ventilator eingeschaltet, um die elektronischen Bauteile im Geräteinneren zu kühlen.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Wenn Sie Nahrungsmittel in Einwegverpackungen aus Plastik oder anderen brennbaren Materialien erhitzen oder kochen, sollten Sie während der Zubereitung von Zeit zu Zeit einen Blick in den Mikrowellenherd werfen.

WICHTIG

Die Mikrowelle darf NIEMALS von kleinen Kindern bedient oder zum Spielen verwendet werden. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.

ACHTUNG

Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

ACHTUNG

Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

ACHTUNG

Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

ACHTUNG

Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

ACHTUNG

Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

ACHTUNG

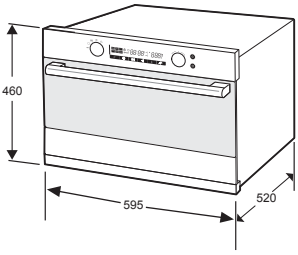
Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.

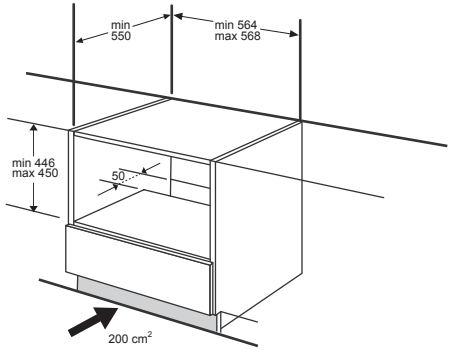
Achten Sie bitte auf eine umweltgerechte Entsorgung des Verpackungsmaterials dieses Geräts.
Informationen zur umweltfreundlichen Entsorgung dieses Geräts erhalten Sie bei den örtlichen Behörden.

Gerät einbauen und anschließen

DE

- Dieses Gerät ist NICHT für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Das Gerät muss mindestens 85 cm über dem Boden aufgestellt werden.
- Bitte beachten Sie die beigelegten Einbauanweisungen. Dieses Gerät sollte nur von entsprechend geschultem Fachpersonal eingebaut werden.
- Das Gerät verfügt über einen Stecker und darf nur an eine sachgemäß angebrachte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Steckdose sollte mit einer 16 Ampere-Sicherung (Typ L oder B) abgesichert sein..
- Es dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden. Eine elektrische Überlastung kann zu einem Feuer führen.
- **Anschluss an die Stromversorgung**
  Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, leuchten alle Anzeigen eine Sekunde lang auf.
  Nach 3 Sekunden beginnen in der Anzeige „12:00“ und das Uhr-Symbol zu blinken. Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



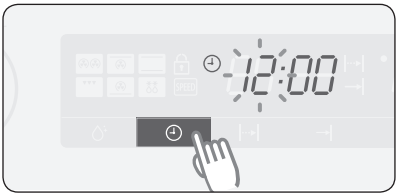


Uhrzeit einstellen

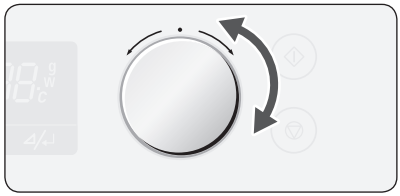
DE

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, leuchtetie Anzeige auf. Nach drei Sekunden beginnen das Uhr-Symbol und „12:00“ in der Anzeige zu blinken.

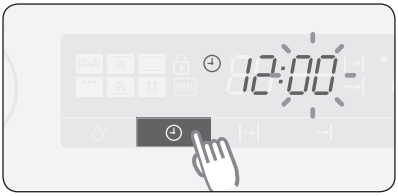
Uhrzeit einstellen



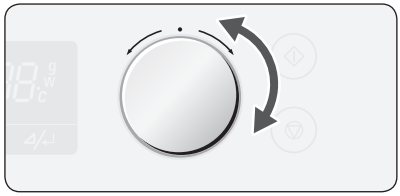
1 Drücken Sie die Taste **Uhrzeit**. „12“ beginnt zu blinken.



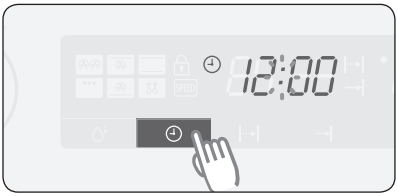
2 Stellen Sie die Stunde mit dem **Funktionsdrehknopf** ein.



3 Drücken Sie nochmals die Taste **Uhrzeit**. „00“ beginnt zu blinken.



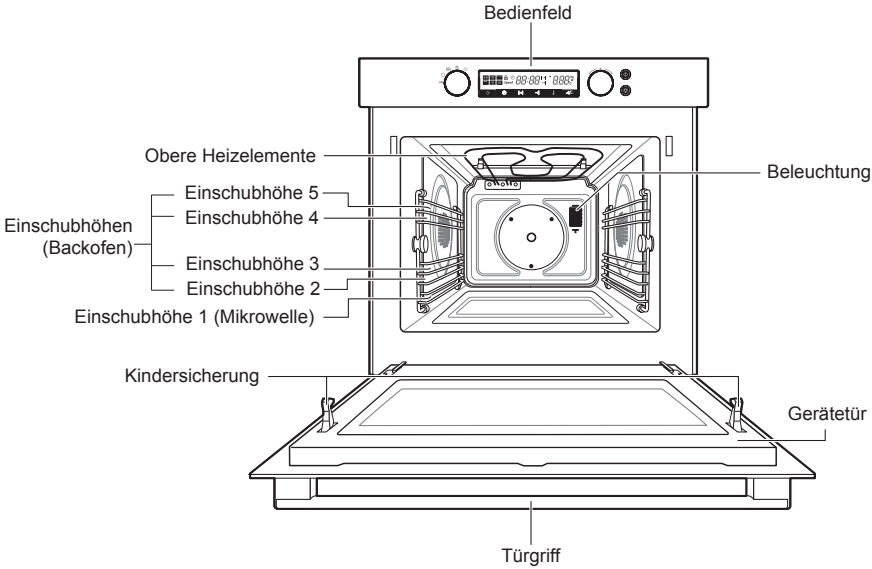
4 Stellen Sie die Minuten mit dem **Funktionsdrehknopf** ein.



5 Drücken Sie nochmals die Taste **Uhrzeit**. Nach 5 Sekunden ohne weitere Einstellung wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

Abbildung des Geräts

DE



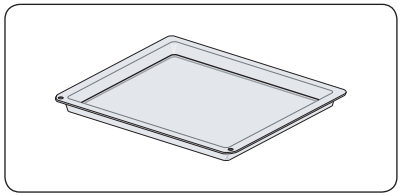
Hinweis

- Die verschiedenen Einschubhöhen sind von unten nach oben aufsteigend nummeriert.
- Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Die Einschubhöhe 1 wird hauptsächlich für die Mikrowellenfunktion verwendet.
- In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zu den jeweiligen Einschubhöhen für die einzelnen Gerichte.

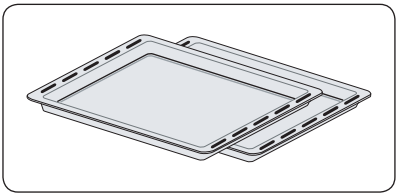
Zubehör

DE

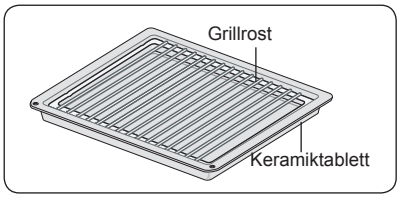
Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:



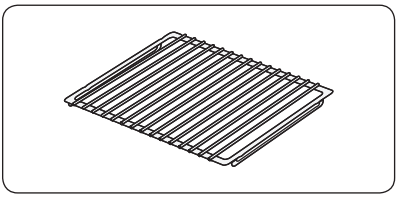
1 Keramiktablett
(Für den Mikrowellenmodus geeignet)



2 Zwei Backbleche
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet.)



3 Grillrost zum Einsetzen in das Keramiktablett
(für die Schnellgarprogramme und den Grillmodus geeignet)

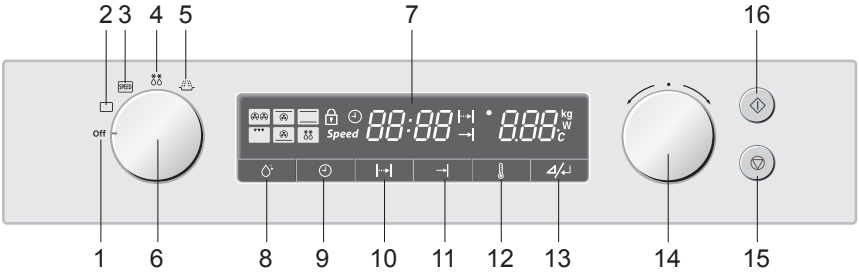


4 Ofenrost
(NICHT für den Mikrowellenmodus geeignet)

Hinweis
In den Zubereitungshinweisen in dieser Bedienungsanleitung finden Sie Angaben zum geeigneten Zubehör für die Zubereitung der Gerichte.

Bedienfeld

DE



1. Aus
2. Backofenfunktion
3. Schnellgarprogramme
4. Schnellauftauprogramme
5. Mikrowellenfunktion
6. Betriebsart-Wähler
7. Anzeige
8. Dampfreinigung
9. Uhrzeit
10. Garzeit
11. Endzeit
12. Temperatur
13. Leistungsstufe/Eingabe
14. Funktionsdrehknopf
15. Stopp/Abbrechen
16. Start

Versenkbare Drehknöpfe:
Der **Betriebsart-Wähler** (6) und der **Funktionsdrehknopf** (14) sind versenkbar, z. B. zum Reinigen oder wenn Sie eine einheitlich flache Optik des Bedienfelds bevorzugen. Zum Versenken drücken Sie auf den jeweiligen Drehknopf.

Betriebsarten

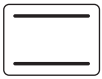
DE

Nachfolgend sind die verschiedenen Betriebsarten und Einstellungen des Geräts aufgelistet. Weitere Informationen und Hinweise zu den Betriebsarten, ihrer Verwendung und der Zubereitung von Speisen finden Sie auf den folgenden Seiten bei den Erläuterungen der einzelnen Betriebsarten sowie in den Zubereitungshinweisen.

BACKOFENFUNKTION

Dualer Heißluftbetrieb
Von der rechten und linken Seite des Backofens wird Heißluft zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt. Diese Einstellung eignet sich besonders zum Backen.

Heißluft mit Oberhitze
Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Besonders für die Zubereitung von Fleischgerichten empfohlen.



Ober- und Unterhitze
Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.

Flächengrill
Die Nahrungsmittel werden von den Heizelementen oben erhitzt.

Heißluft mit Unterhitze
Die Kombination aus Heißluft und Unterhitze eignet sich für knusprige, gebräunte Gerichte.

SCHNELLGARPROGRAMME

Wählen Sie eines von zwölf vorprogrammierten Schnellgarprogrammen aus, um Ihr Lieblingsgericht zuzubereiten. Garzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Zubereitungsvorgang zu starten.

SCHNELLAUFTAUPROGRAMME

Wählen Sie eines von fünf vorprogrammierten Schnellauftauprogrammen aus.
Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.
Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

MIKROWELLENFUNKTION

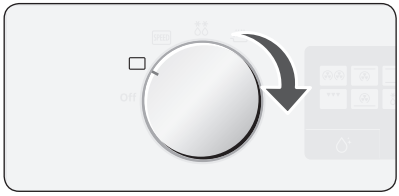
Die Nahrungsmittel werden durch Mikrowellen gegart bzw. aufgetaut. Mit Mikrowellen werden Nahrungsmittel schnell und effizient erhitzt bzw. gegart, ohne dabei Farbe oder Form zu verändern. Stellen Sie Leistungsstufe und Garzeit für das jeweilige Gericht manuell ein.

Backofenfunktion

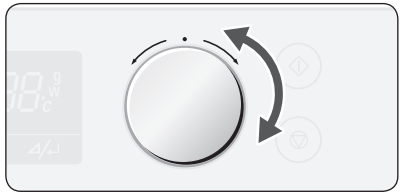
DE

Für diese Betriebsart stehen fünf Einstellungen zur Auswahl. Zubereitungshinweise und Gartabellen zu den verschiedenen Einstellungen finden Sie auf den Seiten 14 bis 18.

Backofenfunktion wählen



1 Stellen Sie mit dem **Betriebsart-Wähler** die Backofenfunktion ein.

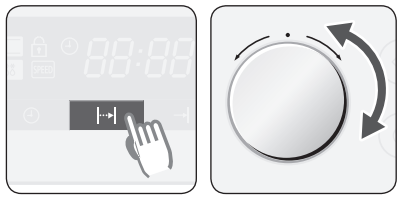


2 Wählen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Backofeneinstellung. Die Backofeneinstellung und die empfohlene Temperatur wird angezeigt.

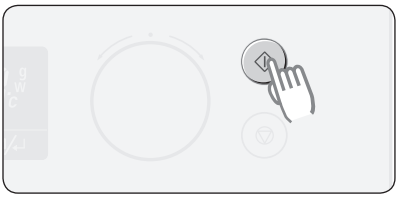
	Dualer Heißluftbetrieb	180 °C
	Heißluft mit Oberhitze	180 °C
	Ober- und Unterhitze	200 °C
	Flächengrill	220 °C
	Heißluft mit Unterhitze	180 °C

Hinweis
Heißluft und Grill werden ständig ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

3 Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Taste **Temperatur**, und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem **Funktionsdrehknopf** ein.



4 Drücken Sie zum Einstellen der Garzeit die Taste **Garzeit**, und stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Garzeit ein.



5 Drücken Sie die Taste **Start**.
► Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Wenn die Temperatur im Garraum erreicht ist, beginnt die Temperaturanzeige zu blinken.

Hinweis

1) Während des Betriebs können Sie die Garzeit und die Temperatur mit den entsprechenden Tasten ändern.

2) Bei Verwendung des Backofenmodus werden die Heißluftzufuhr und die Heizelemente oben und unten ein- bzw. ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

3) Während des Betriebs kann die Temperatur im Inneren des Garraums angezeigt werden, indem Sie gleichzeitig die Tasten **Temperatur** und **Leistungsstufe/Eingabe** drücken.

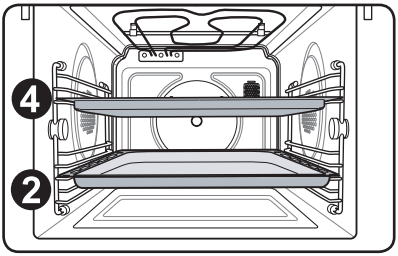
Wichtig

Verwenden Sie im Backofenmodus ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Backofenfunktion (Fortsetzung)

Dualen Heißluftbetrieb einstellen ( )

Von der rechten und linken Seite des Backofens wird Heißluft zugeführt. Der Backofen wird dadurch gleichmäßig erhitzt. Diese Einstellung eignet sich besonders zum Backen.



Wenn Sie Nahrungsmittel auf zwei Backblechen gleichzeitig zubereiten möchten, verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4.

* Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen im dualen Heißluftmodus vorzuheizen.

Backware	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Haselnusskuchen, Kastenform	2	160 – 170	Ofenrost	1:00 – 1:10
Zitronenkuchen, Springform oder Gugelhupf	2	150 – 160	Ofenrost	0:50 – 1:00
Rührkuchen/Biskuit	3	150 – 160	Ofenrost	0:35 – 0:45
Obstboden	3	150 – 170	Ofenrost	0:25 – 0:35
Flacher Obst-streuselkuchen (Hefeteig)	3	150 – 170	Backblech	0:30 – 0:40
Croissants	3	170 – 180	Backblech	0:10 – 0:15
Brötchen	2	180 – 190	Backblech	0:10 – 0:15
Kekse	3/4	160 – 180	Zwei Backbleche	0:10 – 0:20

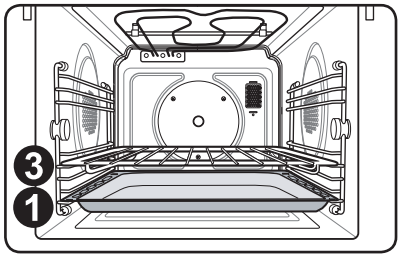
Hinweis

Es wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen.

Backofenfunktion (Fortsetzung)

Heißluft mit Oberhitze einstellen ( )

Die Kombination aus Heißluft und Oberhitze eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte. Diese Einstellung ist besonders zum Zubereiten von Fleisch empfehlenswert.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch für den Rost die Einschubhöhe 3 und für das Backblech zum Auffangen von Bratenfett die Einschubhöhe 1.

* Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Braten.
Es wird empfohlen, den Backofen mit der Einstellung Heißluft mit Oberhitze vorzuheizen.
Legen Sie das Fleisch auf den Rost, verwenden Sie die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe, und verwenden Sie das Backblech zum Auffangen des Bratenfetts auf der Einschubhöhe 1.

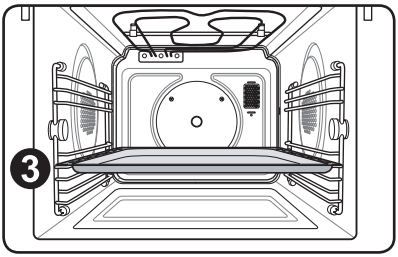
Fleisch/Fisch	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Rinderbraten/ medium, 1 kg	3/1	170 – 190	Ofenrost/Back-blech	1:00 – 1:30
Schulter/Bauch vom Schwein, 1 kg	3/1	180 – 200	Ofenrost /Back-blech	1:30 – 2:00
Lammbraten/ Lammkeule, 0,8 kg	2/1	190 – 210	Ofenrost/Back-blech	0:50 – 1:20
Huhn (ganzes Hähnchen), 1 kg	3/1	170 – 190	Ofenrost/Back-blech	0:50 – 1:10
Fisch (ganze Forellen), 2 Stück/0,5 kg	4/1	170 – 180	Ofenrost/Back-blech	0:30 – 0:40
Entenbrust, 0,3 kg	4/1	180 – 200	Ofenrost/Back-blech	0:25 – 0:35

Hinweis
Es wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen.

DE

Ober- und Unterhitze einstellen ( )

Die Heizelemente oben und unten im Backofen geben Wärme ab. Diese Einstellung eignet sich zum Backen und Braten.



Für das Backblech oder den Rost wird normalerweise die Einschubhöhe 3 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Std.)
Lasagne	3	200 – 220	Ofenrost	0:25 – 0:35
Gemüsegratin	3	180 – 200	Ofenrost	0:20 – 0:30
Kartoffelgratin	3	180 – 200	Ofenrost	0:25 – 0:35
Tiefkühl-Baguettes (mit Belag)	3	160 – 180	Backblech	0:10 – 0:15
Pommes frites für das Backblech	3	200 – 220	Backblech	0:15 – 0:20
Marmorkuchen	3	180 – 200	Ofenrost	0:50 – 1:10
Muffins	3	180 – 200	Ofenrost	0:10 – 0:15
Kekse	4	180 – 200	Backblech	0:08 – 0:15

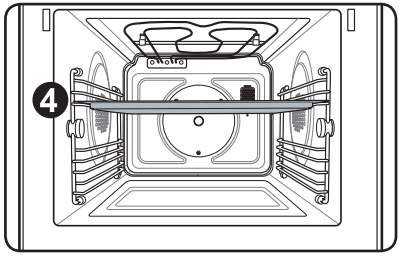
Hinweis

Es wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen.

Backofenfunktion (Fortsetzung)

Grill einstellen (▾▾▾)

Die Nahrungsmittel werden von den Heizelementen oben im Garraum erhitzt.



Beim Grillen wird für das Keramiktablett mit dem Grillrost normalerweise die Einschubhöhe 4 verwendet.

* Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Grillen.
Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein, und heizen Sie den Grill 3 Minuten vor.

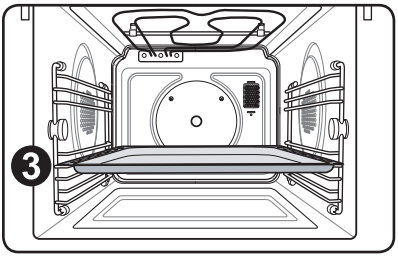
Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zeit (Min.) erste Seite	Zeit (Min.) zweite Seite	Zubehör
Schaschlikspieße	4	8 – 10	6 – 8	Keramiktablett mit Grillrost
Schweinesteaks	4	7 – 9	5 – 7	Keramiktablett mit Grillrost
Würstchen	4	4 – 6	3 – 5	Backblech
Hähnchenteile	4	10 – 15	8 – 10	Keramiktablett mit Grillrost
Lachssteaks	4	8 – 12	6 – 10	Keramiktablett mit Grillrost
Gemüse (geschnitten)	5	5 – 7	3 – 5	Backblech
Toast	5	2 – 3	1 – 2	Ofenrost
Käsetoast	5	4 – 5	-	Ofenrost

Hinweis
Die empfohlene Grilltemperatur beträgt 220 °C. Es wird empfohlen, den Grill 3 Minuten vorzuheizen.

DE

Heißluft mit Unterhitze einstellen ( )

Mit der Kombination aus Heißluft und Unterhitze werden Nahrungsmittel schnell er hitzt. Diese Einstellung eignet sich für knusprige, gut gebräunte Gerichte.



Für das Backblech oder den Rost wird meist die Einschubhöhe 3 verwendet.

***** Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glasbackformen, die für Temperaturen von 40 bis 250 °C geeignet sind.

Zubereitungshinweise

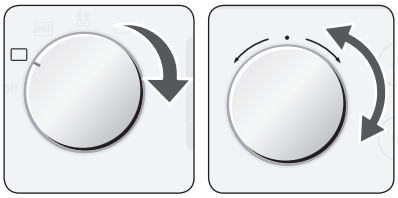
Die Temperaturen und Garzeiten in dieser Tabelle dienen als Richtwerte zum Backen. Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Temperatur (°C)	Zubehör	Zeit (Min.)
Frische Pizza	3	180 – 200	Backblech	15 – 25
Gekühlte Quiche/ Zwiebelkuchen (vorgebacken)	2	180 – 200	Ofenrost	10 – 15
Tiefkühl-Pizza (nicht vorge-backen)	2	180 – 200	Backblech	15 – 20
Tiefkühl-Pizza	3	200 – 220	Ofenrost	10 – 15
Pizza aus dem Kühlregal	3	180 – 220	Backblech	08 – 15
Tiefkühl-Blät-terteiggebäck mit Obstfüllung	2	180 – 200	Backblech	10 – 15

Hinweis
Es wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen.

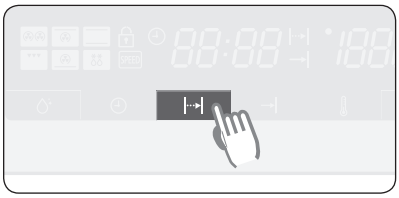
Garzeit einstellen

DE

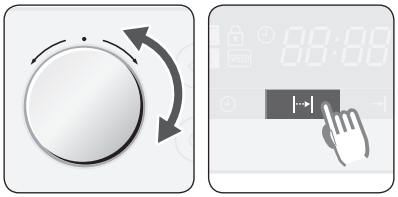


1 Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion und -temperatur aus. (Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktion wählen“ ab Seite 12).

Hinweis: Wenn bei der Einstellung 5 Sekunden lang keine neue Eingabe über das Bedienfeld erfolgt, wird die letzte Einstellung übernommen und die Taste **Start** beginnt zu blinken.



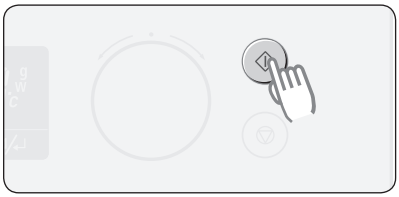
2 Drücken Sie die Taste **Garzeit**.



3 Stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Garzeit ein.

1) Drücken Sie die Taste **Garzeit**, um die Eingabe der Garzeit abzus chließen.

2) Nach 5 Sekunden endet die Eingabe der Garzeit automatisch und die Taste **Start** beginnt zu blinken.



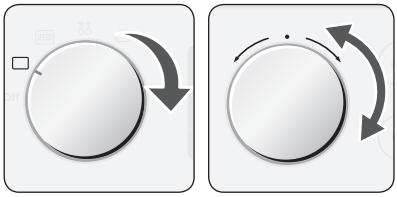
4 Drücken Sie die Taste **Start**, um den eingestellten Vorgang direkt zu starten.

5 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Hinweis: Während des Betriebs können Sie die vorein gestellte Garzeit ändern, indem Sie die Taste **Garzeit** drücken und die Garzeit mit dem **Funktionsdrehknopf** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

Endzeit einstellen

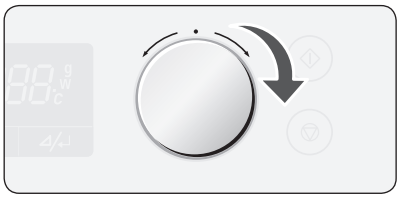
DE



1 Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion und –temperatur aus.

2 Drücken Sie die Taste **Endzeit**. Die aktuelle Zeit blinkt in der Anzeige.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr, in der Anzeige blinkt „13:00“.

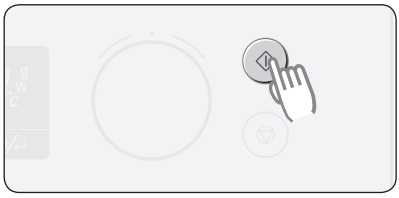


3 Stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Stunde und Minute ein.

Beispiel Die gewünschte Zeit ist 14:00 Uhr.

4 Drücken Sie nochmals die Taste **Endzeit**.

Beispiel Die aktuelle Zeit ist 13:00 Uhr.
Die gewünschte Endzeit ist 14:00 Uhr.
Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt.



5 Drücken Sie die Taste **Start**, um das Gerät einzuschalten.
Der eingestellte Zubereitungsvorgang wird sofort gestartet.

Hinweis

1) Die Garzeit läuft in der Zeitanzeige rückwärts ab. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

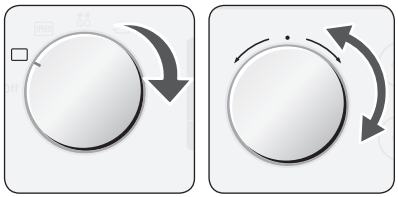
2) Während des Betriebs können Sie die vorein gestellte Garzeit ändern, indem Sie die Taste **Garzeit** drücken und die Garzeit mit dem **Funktionsdrehknopf** ändern, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.

3) Während der Zubereitung kann die Temperatur im Inneren des Garraums angezeigt werden, indem Sie gleichzeitig die beiden Tasten **Temperatur** und **Leistungsstufe/Eingabe** drücken.

Timer (mit Endzeit-Vorwahl)

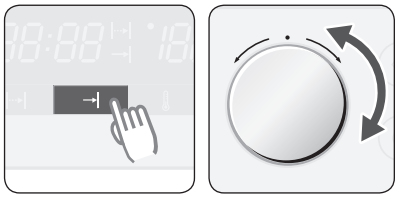
DE

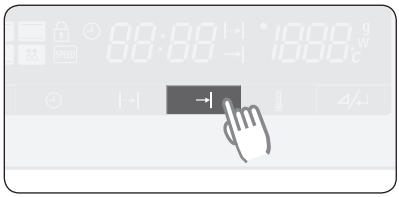
Beispiel: Aktuelle Zeit: 12:00
Garzeit: 2:00. Die Zubereitung soll um 18:00 Uhr abgeschlossen sein.



1 Wählen Sie die Backofenfunktion und die gewünschte Einstellung aus.

2 Drücken Sie die Taste **Garzeit** und stellen Sie die gewünschte Garzeit (2:00) mit dem **Funktionsdrehknopf** ein.





3 Drücken Sie die Taste **Endzeit**.
- ► Die aus der aktuellen Uhrzeit (12:00) plus Garzeit (2:00) berechnete Endzeit wird angezeigt (14:00).
- ► Stellen Sie die gewünschte Endzeit (18:00 Uhr) mit dem **Funktionsdrehknopf** ein.

4 Drücken Sie nochmals die Taste **Endzeit**.
- ► Der Backofen schaltet sich um 16:00 Uhr, d. h. zur errechneten Startzeit, automatisch ein.
- ► Der Backofen bleibt dann für die Dauer der Garzeit eingeschaltet.

Hinweis

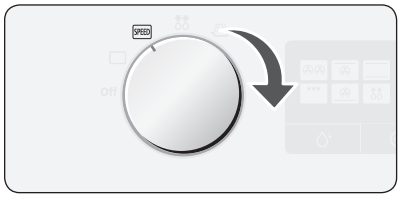
- Wenn die Timer-Einstellung abgeschlossen ist, wird die Endzeit angezeigt.
- Garzeit und Endzeit können vor Beginn der programmierten Startzeit geändert werden.

Schnellgarprogramme

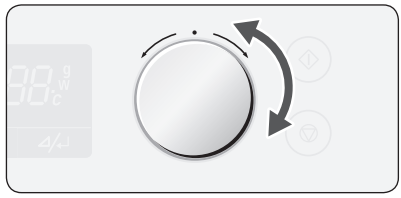
DE

Wählen Sie eines von zwölf vorprogrammierten Schnellgarprogrammen aus, um Ihr Lieblingsgericht zuzubereiten. Garzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach das Programm und das Gewicht aus, um die Zubereitung zu starten.

Schnellgarprogramme verwenden

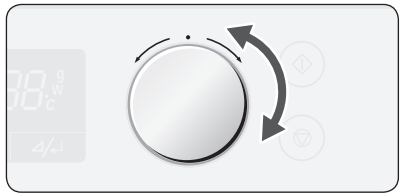


1 Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf „Schnellgarprogramme“.

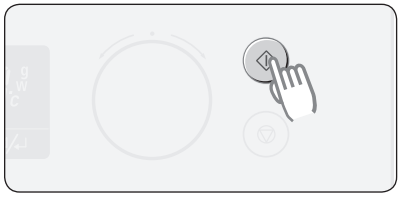


2 Wählen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** das gewünschte Schnellgarprogramm. Eine Beschreibung der zwölf Programme finden Sie in der Tabelle auf den Seiten 23 und 24.

3 Drücken Sie die Taste **Leistungsstufe/ Eingabe**, um das Gewicht zu ändern.



4 Stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** das gewünschte Gewicht ein.



5 Drücken Sie die Taste **Start**.

Hinweis

- Bei einigen Schnellgarprogrammen wird der Zubereitungsvorgang fortgesetzt, wenn der Signalton zum Wenden der Nahrungsmittel ertönt, und bei anderen wird der Zubereitungsvorgang unterbrochen.
- Bei Ablauf eines Schnellgarprogramms wird die dafür eingestellte Temperatur angezeigt.
- Während des Zubereitungsvorgangs können Temperatur und Garzeit nicht geändert werden.

Schnellgarprogramme (Fortsetzung)

DE

Hinweise zu den Schnellgarprogrammen

Die folgende Tabelle enthält Hinweise, Informationen und Empfehlungen zu den zwölf Automatikprogrammen zum Garen, Braten und Backen.
Gewichtsmengen, geeignetes Zubehör, Standzeiten und Zubereitungsempfehlungen sind angegeben.
Bei den Schnellgarprogrammen werden verschiedene Backofenfunktionen und Einstellungen kombiniert, um Speisen schnell und für den Benutzer möglichst einfach zuzubereiten.

Nr.	Nahrungs-mittel	Gewicht (kg)	Geeignetes Zubehör	Einschub-höhe	Empfehlungen
1	Tiefkühl-Pizza	0,1 – 0,2 0,2 – 0,3 0,3 – 0,4 0,4 – 0,5	Keramiktablett mit Grillrost	4	Stellen Sie den Grillrost auf das Keramiktablett, und legen Sie die tiefgefrorene Pizza auf die Mitte des Grillrosts.
2	Tiefkühl-Pommes frites	0,2 – 0,4 0,4 – 0,6 0,6 – 0,8	Backblech	3	Verteilen Sie die tiefgefrorenen Pommes frites auf dem Backblech.
3	Tiefkühl-Kroketten	0,4 – 0,5 0,5 – 0,6 0,6 – 0,7 0,7 – 0,8	Keramiktablett mit Grillrost	4	Stellen Sie den Grillrost auf das Keramiktablett, und verteilen Sie die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Grillrost.
4	Tiefkühl-Lasagne	0,3 – 0,4 0,5 – 0,6 0,7 – 0,8 0,9 – 1,0	Keramiktablett	3	Geben Sie die tiefgefrorene Lasagne in eine geeignete hitzebeständige Glas- oder Keramikform. Lassen Sie die Lasagne nach dem Erhitzen 3 bis 4 Minuten lang ruhen.
5	Tiefkühl-Fischgratin	0,3 – 0,4 0,5 – 0,6 0,7 – 0,8	Keramiktablett	3	Geben Sie das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete hitzebeständige Glas- oder Keramikform. Nach der Zubereitung 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
6	Hähnchenteile	0,2 – 0,4 0,4 – 0,6 0,6 – 0,8 0,8 – 1,0	Keramiktablett mit Grillrost	4	Stellen Sie den Grillrost auf das Keramiktablett. Beträufeln Sie die gekühlten Hähnchenteile mit Öl, und würzen Sie sie. Legen Sie sie mit der Haut nach unten auf den Grillrost. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 2 Minuten lang ruhen.
7	Ganzes Hähnchen	0,8 – 0,9 1,0 – 1,1 1,2 – 1,3 1,4 – 1,5	Keramiktablett mit Grillrost	3	Stellen Sie den Grillrost auf das Keramiktablett. Beträufeln Sie das gekühlte Hähnchen mit Öl, würzen Sie es und legen Sie es mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Lassen Sie das Gericht nach dem Garen 5 Minuten lang ruhen.
8	Rindersteaks	0,3 – 0,6 0,6 – 0,8	Keramiktablett mit Grillrost	4	Stellen Sie den Grillrost auf das Keramiktablett. Legen Sie die Steaks nebeneinander in die Mitte des Grillrosts.

Schnellgarprogramme (Fortsetzung)

Nr.	Nahrungs-mittel	Gewicht (kg)	Geeignetes Zubehör	Einschub-höhe	Empfehlungen
9	Rinderbraten	0,7 – 0,8 0,9 – 1,0 1,1 – 1,2 1,3 – 1,5	Keramiktablett mit Grillrost	3	Marinieren Sie den Rinderbraten, und legen Sie ihn mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost über dem Emailleblech. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
10	Ofenkartoffeln	0,2 – 0,4 0,4 – 0,6 0,6 – 0,8 0,8 – 1,0	Keramiktablett mit Grillrost	4	Waschen Sie die Kartoffeln, und stechen Sie sie mit einer Gabel ein. Legen Sie die Kartoffeln (jeweils 200 bis 250 g) nebeneinander auf den Grillrost über dem Emailleblech. Lassen Sie die Kartoffeln nach der Zubereitung 3 bis 5 Minuten lang ruhen.
11	Kuchen	0,5 – 0,6 0,7 – 0,8 0,9 – 1,0	Keramiktablett	3	Geben Sie den Teig in eine runde hitzebeständige Glasbackform geeigneter Größe. Dieses Programm eignet sich für Teig wie Marmorkuchen, Zitronenkuchen und Haselnusskuchen.
12	Muffins	0,5 – 0,6 0,7 – 0,8	Ofenrost	3	Geben Sie den Muffinteig in eine Muffinbackform aus Metall für zwölf Muffins. Stellen Sie die Form auf den Ofenrost. Für Muffins mit jeweils 45 g wird eine Gewichtsangabe von 0,5 bis 0,6 kg empfohlen. Für mittelgroße Muffins (65 g) wird eine Gewichtsangabe von 0,7 bis 0,8 kg empfohlen.

Wichtig

Bei den meisten Einstellungen des Schnellkochmenümodus werden die Nahrungsmittel durch Mikrowellen erhitzt. Bei dieser Garmethode ist es besonders wichtig, dass Sie die Empfehlungen für Kochgeschirr sowie weitere Sicherheitshinweise beachten.

Achtung: Wenn der Mikrowellenherd im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

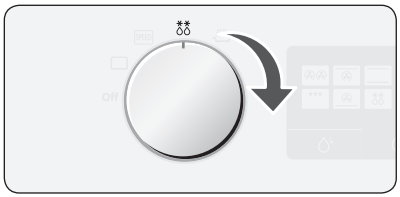
Schnellauftauprogramme

DE

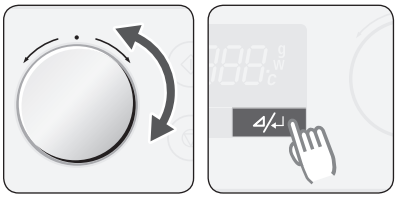
Schnellauftauprogramme verwenden

Wählen Sie eines von fünf vorprogrammierten Automatikprogrammen zum Auftauen von Speisen aus. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach ein Programm und das Gewicht aus, um den Auftauvorgang zu starten.

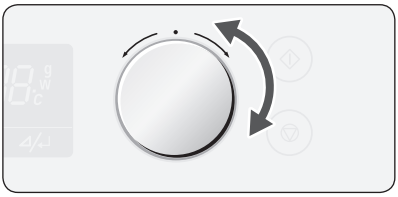
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Keramiktabletts (Einschubhöhe 1). Schließen Sie die Gerätetür.



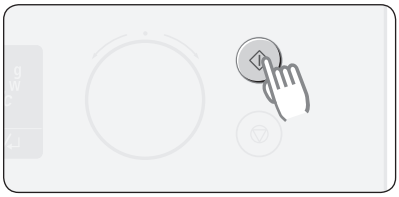
1 Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf „Schnellauftauprogramme“ ( ).



2 Wählen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** das gewünschte Auftauprogramm aus. Drücken Sie die Taste **Leistungsstufe/Eingabe**, um zur Gewichtseinstellung vorzurücken. (Nähere Informationen zu den fünf Schnellauftauprogrammen finden Sie in der Tabelle auf Seite 26.)



3 Stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** das Gewicht der aufzutauenden Speise ein.



4 Drücken Sie die Taste **Start**, um den Auftauvorgang zu starten.

Nach Ablauf des Auftauprogramms erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End“. In Abständen von jeweils einer Minute wird noch drei Mal ein Signalton ausgegeben.

Ergebnis

- Der Auftauvorgang beginnt.
- Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

Wichtig

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Nahrungsmittel können auch mit manuell eingegebenen Einstellungen aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W (Auftauen) aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auftauen” auf Seite 35.

Schnellauftauprogramme (Fortsetzung)

DE

Hinweise zu den Schnellauftauprogrammen

Die folgende Tabelle enthält Hinweise, Informationen und Empfehlungen zu den fünf Programmen für automatisches Auftauen. Gewichtsmengen, geeignetes Zubehör, Standzeiten und Empfehlungen zu den Programmen sind angegeben.
Die Auftauprogramme werden im Mikrowellenbetrieb ausgeführt. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial von Speisen. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen Keramikteller.

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Geeignetes Zubehör	Einschubhöhe	Standzeit	Empfehlungen
1	Fleisch	0,2 – 2,0	Keramiktablett	1	20 – 90	Dünne Endstücke mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Koteletts und Hackfleisch geeignet.
2	Geflügel	0,2 – 2,0	Keramiktablett	1	20 – 90	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3	Fisch	0,2 – 2,0	Keramiktablett	1	20 – 60	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4	Brot/ Kuchen	0,1 – 1,0	Keramiktablett	1	10 – 30	Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf das Keramiktablett legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Brötchen kreisförmig auf dem Keramiktablett anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Kekse, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.
5	Obst	0,1 – 1,0	Keramiktablett	1	5 – 15	Das tiefgefrorene Obst gleichmäßig auf dem Keramiktablett verteilen. Dieses Programm eignet sich für Früchte wie Himbeeren, gemischte Beerenfrüchte und Tropenfrüchte.

Wichtig
Bei allen Schnellauftauprogrammen werden Mikrowellen verwendet. Bitte beachten Sie deshalb unbedingt die Hinweise zu geeignetem Zubehör und Geschirr sowie alle anderen Sicherheitshinweise für Mikrowellenbetrieb.

Allgemeines zu Mikrowellen

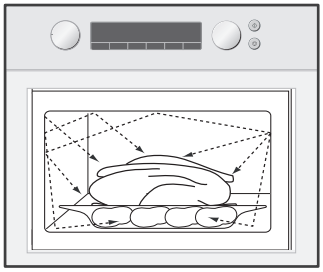
DE

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dabei Konsistenz oder Farbe des Nahrungsmittels zu ändern.

Die Mikrowellenenergie kann für Folgendes verwendet werden:

- ***Auftauen***
- ***Erhitzen***
- ***Garen***

Funktionsprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. So werden Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch die Wärmeverteilung in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten hängen vom verwendeten Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften ab:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfangstemperatur (tiefgefroren, gekühlt, Zimmertemperatur)

Wichtig

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, setzt sich der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät fort. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Standzeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiges Garen von Nahrungsmitteln
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in Nahrungsmitteln

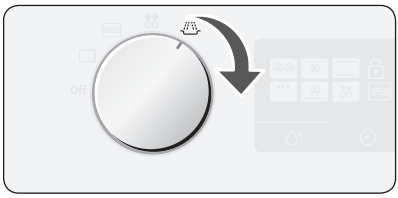
Mikrowellenfunktion

DE

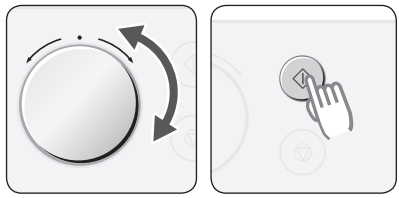
Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Bei der Zubereitung mit Mikrowellen durchdringen diese die Nahrungsmittel und werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung.

Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

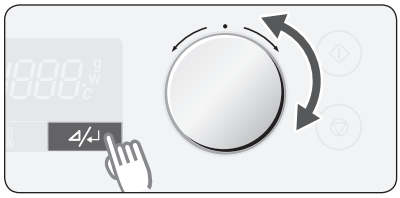
Mikrowellenfunktion verwenden



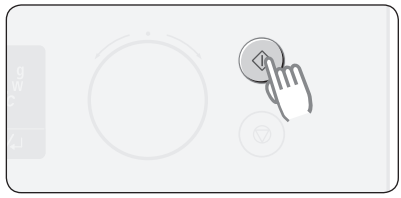
1 Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf „Mikrowellenfunktion“. In der Anzeige werden die Zeit und die Leistungsstufe angezeigt.



2 Stellen Sie mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Garzeit ein. Nach dem Einstellen der Garzeit beginnt die Taste **Start** zu blinken.
Wenn Sie die eingestellte Leistungsstufe beibehalten möchten, drücken Sie die Taste **Start**, um den Zubereitungsvorgang zu starten.



3 Wenn Sie die Leistungsstufe ändern möchten, drücken Sie die Taste **Leistungsstufe/Eingabe** und stellen mit dem **Funktionsdrehknopf** die gewünschte Leistungsstufe ein.
Im Abschnitt „Hinweise und Gartabellen für die Mikrowellenfunktion“ (Seite 32 bis 37) finden Sie Informationen zu den Garzeiten und Leistungsstufen sowie Tipps und Empfehlungen zur Vor- und Zubereitung von Speisen.



4 Drücken Sie die Taste **Start**, um den Zubereitungsvorgang zu starten.

Mikrowellenfunktion (Fortsetzung)

Informationen zu den Mikrowellen-Leistungsstufen

LEISTUNGS-STUFE	PROZENTSATZ (%)	GERÄTE-LEISTUNG (W)	EINSATZBEREICH
MAXIMAL	100	900	Erhitzen von Flüssigkeiten
HOCH	83	750	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTEL (HOCH)	67	600	Erhitzen und Garen von Speisen
MITTEL	50	450	Garen von Fleisch und Erhitzen von empfindlichen Speisen
MITTEL (NIEDRIG)	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Auftauen und Weitergaren
NIEDRIG	11	100	Auftauen empfindlicher Speisen

DE

Informationen zu mikrowellengeeignetem Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass diese in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr und Zubehör finden Sie in den folgenden Hinweisen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus immer das Keramiktablett auf der Einschubhöhe 1.

GESCHIRR/ZUBEHÖR	MIKRO-WELLEN-GEEIGNET	ANMERKUNGEN
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Funkenüberschlag kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Können sich entzünden.
• Recyclingpapier oder Verpackung mit Metallbestandteilen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Hitzebeständiges Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Feine Glaswaren	✓	
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Behälter/Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	

Mikrowellenfunktion (Fortsetzung)

DE

GESCHIRR/ZUBEHÖR	MIKRO-WELLEN-GEEIGNET	ANMERKUNGEN
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Nur bei kurzen Garzeiten und zum Aufwärmen verwenden. Kann zum Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit dienen.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff eignet sich sehr gut. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Mikrowellengeeignete Folie kann verwendet werden, um ein Austrocknen von Lebensmitteln zu verhindern. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese hitzebeständig sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. Metallverschlüsse unbedingt entfernen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um ein Austrocknen von Lebensmitteln und Spritzer zu verhindern.

Hinweis
Wenn Mikrowellen von Materialien wie Metall reflektiert werden, entstehen Funken. Man spricht dann von Funkenüberschlag.

✓ : Empfehlenswert
✓✗ : Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher

DE

Hinweise und Gartabellen für die Mikrowellenfunktion

ALLGEMEINE HINWEISE

Für die Zubereitung mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls mit Mikrowellen zubereitet werden. In der Regel können fast alle Nahrungsmittel mit der Mikrowellenfunktion zubereitet werden, die sonst konventionell mit einer Herdplatte zubereitet werden.

Abdeckung während der Zubereitung

Nahrungsmittel sollten während der Zubereitung abgedeckt werden, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffabdeckung oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Standzeit

Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel eine gewisse Zeit ruhen zu lassen, damit sie eine gleichmäßige Temperatur annehmen können.

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR TIEFKÜHLGEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete hitzebeständige Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend weiter, bis das gewünschte Garergebnis erreicht ist. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150	600	5 - 6	2 - 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300	600	8 – 9	2 – 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300	600	7 – 8	2 – 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300	600	7½ – 8½	2 – 3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300	600	7 – 8	2 – 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½ – 8½	2 – 3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR FRISCHES GEMÜSE

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete hitzebeständige Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 bis 45 ml (2 bis 3 EL) kaltes Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Garergebnis weiter. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Hinweis: Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (900 W) gegart werden.

Nahrungsmittel	Portions-größe (g)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 500	3 – 4 6 – 7	3	Brokkoli in gleich große Röschen zerteilen. Stiele zur Mitte legen.
Rosen-kohl	250	5 – 6	3	60 – 75 ml Wasser (4 – 5 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250	4 – 5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 500	4 – 5 7 – 8	3	Blumenkohl in gleich große Röschen zerteilen. Große Röschen halbieren. Stiele zur Mitte legen.
Zucchini	250	3 – 4	3	Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250	3 – 4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronen-saft beträufeln.
Lauch	250	3 – 4	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 250	1 – 2 2 – 3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitro-nensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	4 – 5	3	Die Zwiebeln in Scheiben sch-neiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250	4 – 5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 500	4 – 5 7 – 8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250	5 – 6	3	Kohlrabi in kleine Würfel sch-neiden.

DE

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR REIS UND NUDELN

Reis Verwenden Sie eine große hitzebeständige Glasschlüssel mit Deckel. (Beachten Sie, dass sich das Volumen von Reis während des Kochvorgangs verdoppelt.) Abgedeckt erhitzen. Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Standzeit um. Geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln Geben Sie die Nudeln in eine große hitzebeständige Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen. Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Nahrungsmittel	Portions-größe (g)	Leistung (W)	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 375	900	15 – 16 17½ – 18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 375	900	20 – 21 22 – 23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	16 – 17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250	900	17 – 18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	10 – 11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

ERHITZEN

Mit der Mikrowellenfunktion können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit erhitzt werden, die zum herkömmlichen Erhitzen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.

Portionierung und Abdeckung

Erhitzen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten). Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen erwärmt ist. Sie erzielen bessere Ergebnisse, wenn Sie kleine Stücke erhitzen. Sie können das Austrocknen der Nahrungsmittel während des Erhitzens vermeiden, indem Sie sie abdecken.

Leistungsstufen

Zum Erhitzen von Nahrungsmitteln können Sie verschiedene Leistungsstufen verwenden. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe zu erhitzen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).

Umrühren

Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Erhitzens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist es besonders wichtig, diese gelegentlich umzurühren.

Zeit zum Erhitzen und Standzeit

Beim erstmaligen Erhitzen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vermeiden Sie eine Überhitzung. Wenn Sie nicht sicher sind, welche Zeit angemessen ist, wählen Sie lieber eine kürzere Zeit. Falls erforderlich kann die Zeit anschließend verlängert werden. Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel gleichmäßig und ausreichend stark erhitzt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Standzeit nach dem Erhitzen beträgt 2 bis 4 Minuten.

FLÜSSIGKEITEN ERHITZEN

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten ist Vorsicht geboten. Stellen Sie stets einen Löffel (kein Metall) oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Rühren Sie Flüssigkeiten während und nach dem Erhitzen stets um. Halten Sie nach dem Erhitzungsvorgang eine Standzeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.

BABYNAHRUNG ERHITZEN

Babynahrung

Beim Erhitzen von Babynahrung ist besondere Vorsicht erforderlich. Geben Sie die Babynahrung auf einen tiefen Keramikteller, und decken Sie diesen mit einer Kunststoffhaube ab. Nach dem Erhitzen umrühren. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 bis 3 Minuten lang ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Die empfohlene Temperatur für Babynahrung beträgt 30 bis 40 °C.

Babymilch

Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung erwärmen. Achten Sie darauf, vor dem Erhitzen den Sauger von der Babyflasche zu lösen, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Standzeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie die Temperatur von Babynahrung und -milch immer sehr sorgfältig. Die empfohlene Temperatur für Babymilch beträgt 37 °C.

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen. Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann. Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen. Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden. Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang (mit der Taste **Stopp/Abbrechen**), und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Standzeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf der folgenden Seite.

Hinweis Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.

Tiefgefrorene Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Mikrowellenfunktion (Fortsetzung)

DE

Nahrungsmittel	Portions-größe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch (vom Rind)	250 g	6 – 7	15 – 30	Legen Sie das Fleisch auf einen Keramikteller. Schmalere Endstücke mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	500 g	10 – 12		
	250 g	7 – 8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	12 – 14	15 – 60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen Keramikteller legen. Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200 g	28 – 32		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6 – 7	10 – 25	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400 g	11 – 13		
Obst				
Beeren	300 g	6 – 7	5 – 10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller mit großem Durchmesser verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	2 Stück	1 – 1½	5 – 20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
	4 Stück	2½ – 3		
Toast/Sandwich	250 g	4 – 4½		
	500 g	7 – 9		

Mikrowellenfunktion (Fortsetzung)

SCHNELL & EINFACH (TIPPS)

Butter zerlassen
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
30 bis 40 Sekunden lang bei 900 W erhitzen.

Schokolade schmelzen
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.

Kristallisierten Honig auflösen
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden lang bei 300 W erhitzen.

Gelatine auflösen
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines hitzebeständiges Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 W eine Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

Glasur oder Zuckerguss zubereiten
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Die Glasur bzw. den Zuckerguss ohne Abdeckung in einer hitzebeständigen Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große hitzebeständige Glasschüssel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.
Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
Lassen Sie die Marmelade bei aufgesetztem Deckel 5 Minuten lang ruhen.

Pudding kochen
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große hitzebeständige Glasschüssel mit Deckel geben.
Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren.

Mandelblättchen rösten
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandelblättchen 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W erhitzen und dabei mehrmals umrühren. Anschließend 2 bis 3 Minuten lang im Garraum ruhen lassen.

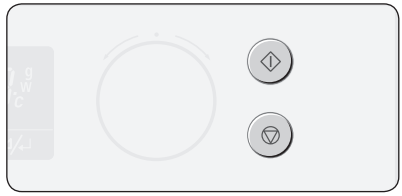
Signalton ausschalten

DE

Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End“.

Das Gerät wird dann automatisch ausgeschaltet.

1 Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie gleichzeitig die Taste **Stopp/Abbrechen** (⏻) und die Taste **Start** (⏻). Halten Sie die beiden Tasten eine Sekunde lang gedrückt.



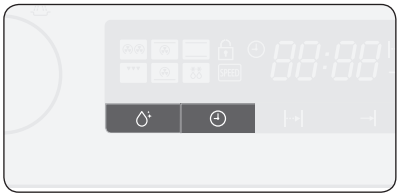
2 Um den Signalton wieder einzuschalten, drücken Sie nochmals gleichzeitig die Taste **Stopp/ Abbrechen** (⏻) und die Taste **Start** (⏻). Halten Sie die beiden Tasten eine Sekunde lang gedrückt.

Kindersicherung verwenden

DE

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie das Bedienfeld sperren und so verhindern, dass das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet wird.

Gerät sperren



1 Drücken Sie gleichzeitig die Taste **Dampfreinigung** und die Taste **Uhrzeit**. Halten Sie die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

2 Durch das Schloss-Symbol in der Anzeige wird angezeigt, dass alle Funktionen gesperrt sind.

Gerät entsperren

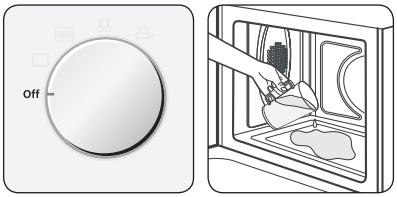
1 Drücken Sie nochmals gleichzeitig die Taste **Dampfreinigung** und die Taste **Uhrzeit**. Halten Sie die beiden Tasten 3 Sekunden lang gedrückt.

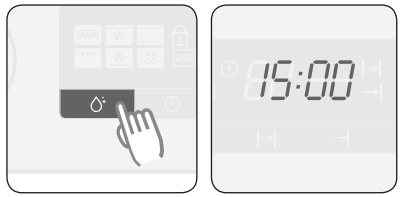
2 Das Schloss-Symbol wird ausgeblendet, und alle Funktionen sind wieder freigegeben.

Dampfreinigung verwenden

DE

Mit der Dampfreinigungsfunktion können Sie den Garraum des Geräts gründlich befeuchten, um die anschließende Reinigung zu erleichtern. Die Dampfreinigungsfunktion benötigt 15 Minuten.





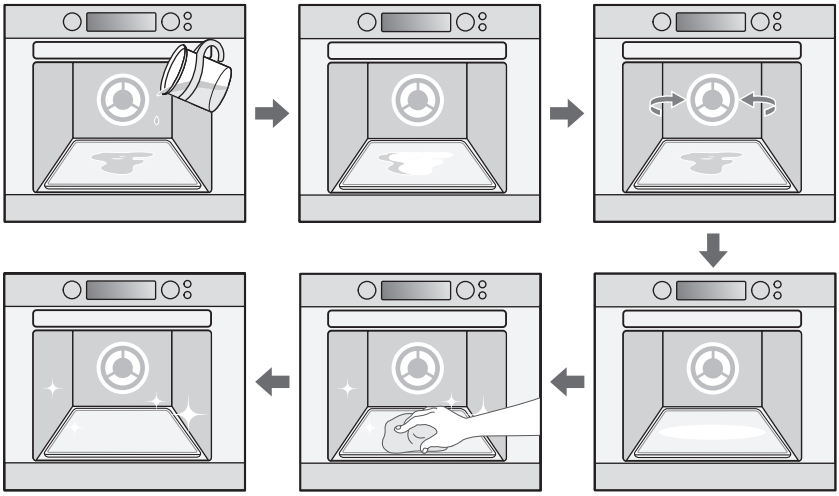
1 Stellen Sie den **Betriebsart-Wähler** auf „Aus“ (Off).

► Gießen Sie ca. 100 ml Wasser (etwa 1 Tasse) in die Vertiefung im Garraumboden.

Hinweis
Geben Sie dem Wasser einen Spritzer Spülmittel bei, um Fettspritzer und andere Verschmutzungen besser zu lösen.

2 Drücken Sie die Taste **Dampfreinigung**. Das Gerät schaltet sich automatisch ein.

► Nach 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wischen Sie den Garraum mit einem trockenen Tuch gründlich aus.



Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser.
- Aus Sicherheitsgründen ist der Einsatz von Hochdruckwasser- oder Dampfstrahlreinigern nicht möglich.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, besonders die inneren und äußeren Oberflächen, die Gerätetür und die Türdichtungen, damit sich keine Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
3. Reinigen Sie den Innenraum mit der Dampfreinigungsfunktion wie auf Seite 40 beschrieben.

Wichtig

- Achten Sie besonders darauf, dass KEIN Wasser in die Belüftungsschlitze gelangt.
- Verwenden Sie NIEMALS Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie IMMER auf saubere Türdichtungen, damit sich keine Schmutzpartikel ansammeln und die Tür ordnungsgemäß schließt.

Reparatur und Lagerung

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Halten Sie dazu die folgenden Informationen bereit:

- ***Modell- und Seriennummer des Geräts (Diese finden Sie auf der Geräterückseite.)***
- ***Garantiedaten***
- ***Klare Beschreibung des Problems***

Wenn Sie das Gerät für einige Zeit nicht nutzen und vorübergehend einlagern möchten, wählen Sie einen sauberen, trockenen Aufbewahrungsort aus. Staub und Feuchtigkeit können das Gerät beschädigen.

Bei Problemen mit dem Gerät

DE

Falls ein Problem mit dem Gerät auftritt, versuchen Sie es mit Hilfe der nachfolgenden Hinweise und Maßnahmen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

- Nahrungsmittel werden nicht erhitzt
  - Stellen Sie sicher, dass der Timer richtig eingestellt und die STARTTASTE gedrückt wurde.
  - Schließen Sie die Tür fest.
  - Vergewissern Sie sich, dass keine Sicherung durchgebrannt und kein Unterbrechungsschalter ausgelöst wurde
- Nahrungsmittel werden entweder zu wenig oder zu sehr erhitzt (bei Mikrowellenfunktion)
  - Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Garzeit eingestellt wurde.
  - Stellen Sie sicher, dass eine angemessene Leistungsstufe eingestellt wurde.
- Funkenbildung und Knistern im Garraum (bei Mikrowellenfunktion)
  - Vergewissern Sie sich, dass Sie mikrowellengeeignetes Geschirr ohne Metallverzierungen verwenden.
  - Stellen Sie sicher, dass Sie keine Gabel oder andere Metallgegenstände im Garraum vergessen haben.
  - Wenn Sie Aluminiumfolie verwenden, stellen Sie sicher, dass sich diese nicht zu nah an den Innenwänden des Garraums befindet.
- Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
  - Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu vermeiden.
- Durch elektronische Störungen wird die Anzeige zurückgesetzt
  - Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
- Kondenswasser im Garraum des Geräts
  - Dies ist normal. Wischen Sie das Kondenswasser einfach weg.
- Der Ventilator bleibt nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet
  - Dies ist normal. Der Kühlungsventilator kann bis zu 3 Minuten nach dem Ausschalten des Geräts eingeschaltet bleiben.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
  - Dies ist normal.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
  - Dies ist normal.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen
  - Dies ist normal.
- Klickende Geräusche während des Gerätebetriebs, insbesondere beim Auftauen (bei Mikrowellenfunktion)
  - Dies ist normal.

Fehlercodes

DE

Fehlercode Erläuterung	Allgemeine Funktionen
	FEHLER DURCH ZU HOHE TEMPERATUR Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs mehr als 250 °C feststellt.
	FEHLER DURCH ZU GERINGE TEMPERATUR Tritt auf, wenn der Temperatursensor während des Betriebs/Abbruchs weniger als 5 °C feststellt.
	FEHLER DURCH MEHR ALS 210 °C WÄHREND DES MIKROWELLENBETRIEBS Tritt auf, wenn die Temperatur bei Mikrowellenbetrieb über 210 °C steigt (Brandgefahr).
	FEHLER DURCH SOFTWARE ZUR SPERRUNG DER GERÄTETÜR Tritt auf, wenn die Software zur Sperrung der Gerätetür nicht feststellen kann, ob eine 2-minütige Freigabe oder Sperrung erfolgen soll.

Technische Daten

DE

„Samsung ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde bleiben Änderungen des Designs und der Bedienungsanleitung vorbehalten.“

Modell	**FQ159ST (Orangefarbene Anzeige)** **FQ159UST (Blaue Anzeige)**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme Maximale Leistung Mikrowellenfunktion Grill Unterhitze Dualer Heißluftbetrieb	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Ausgangsleistung	100 W/900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Fassungsvermögen	42 Liter
Gewicht **netto** Gewicht mit Verpackung	 ca. 37 kg ca. 46 kg

Deutsch

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen eurpoäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hinweis

Falls Sie Fragen oder Anregungen zu Samsung-Produkten haben, wenden Sie sich bitte an den Samsung-Kundendienst.

Tel : 01805 - 121213 (EUR 0,12/Min)
www.samsung.de

Code No. DG68-03203S